

岳 岳 岳 阳 阳 阳 市 市 市 教 场 生 监 育 体 育 局 局 局

教 管 理 员 委 员 会

岳教体通〔2024〕75号

关于开展 2024 年下半年全市校园食品和 饮用水安全及传染病防控专项调研的通知

各县市区教育（体）局、市场监督管理局、卫生健康局，岳阳南湖新区、屈原管理区各有关单位，直属有关学校：

根据市食安办《2024 年岳阳市食品安全工作暗访暗查实施方案》（岳食安办〔2024〕2 号）文件精神，为全力保障广大师生“舌尖上的安全”，防范校园发生传染病疫情及突发公共卫生事件，市教育体育局、市市场监督管理局、市卫生健康委员会决定开展 2024 年下半年全市校园食品和饮用水安全及传染病防控专项调研。现将有关事项通知如下：

一、专项调研时间

11月11日至29日

二、专项调研内容

1. 岳阳市学校食堂食品安全（附件 1）。
2. 岳阳市校园及周边餐饮店和食品店（附件 2）。

3. 岳阳市学校饮用水卫生安全（附件 3）。

4. 2024 年学校传染病防控工作（附件 4）。

三、专项调研安排

专项调研安排三组，每组最后一名成员为本组联络员和资料员，负责组内联络和资料收集。每组自备交通车辆一辆，由各组组长单位负责落实，专项调研分组安排如下：

第一组

组 长：何坡根

成 员：陶金辉、胡岳军、胡考峰

调研范围：岳阳县、华容县、君山区

第二组

组 长：向 阳

成 员：商 旭、殷 勤、钟昆龙

调研范围：湘阴县、岳阳楼区、临湘市、云溪区、市直学校

第三组

组 长：李岳玲

成 员：姚七明、钟进华、钱 锋

调研范围：平江县、汨罗市、屈原管理区、南湖新区、新港

区

四、工作要求

1. **认真履行职责。**各调研组要按照分工，深入各学校（幼儿园）和民办学校（含培训机构）进行明查暗访，原则上每个县市区随机调研 4 至 6 所学校，被调研学校应尽量涵盖高中、初中、小学、幼儿园和民办培训机构。

2. 加强情况反馈。各调研组对调研中发现的问题，要采取当面反馈交流和下发整改通知书的形式督促相关学校采取措施迅速整改到位。各组组长安排一名同志对本小组各项调研情况进行汇总小结。

3. 严格责任追究。发现被调研单位存在严重失职渎职情况的，要责令立即整改，并将调研结果纳入年底对各县市区食品安全绩效考核依据，情节严重的将移交相关部门严肃处理。

- 附件：1. 岳阳市学校食堂食品安全专项调研表
2. 岳阳市校园及周边餐饮店和食品店专项调研表
3. 岳阳市学校饮用水卫生安全专项调研表
4. 2024 年学校传染病防控专项调研表



2024 年 11 月 11 日

附件1

岳阳市学校食堂食品安全专项调研表

学校名称:

地址:

法定代表人:

调研项目	调研内容	是	否	问题描述
学校食堂	落实食品安全“两个责任”机制工作情况	是否按规定要求配备包保干部，包保干部是: _____。包保干部是否每季度对包保主体开展一次督导。		
		是否按规定要求建立健全食品安全责任制，配备食品安全总监和食品安全员。		
		是否按规定要求建立健全《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》。		
		是否建立食品安全自查制度，并按要求开展日管控、周排查、月调度，且有记录。		
		是否建立大宗食品公开招标、集中定点采购制度。		
	基层监督管理	市场监管部门上一年的专项调研记录表是否达到食品安全风险分级的监督频次要求；是否建立风险清单。		
		市场监管部门等是否按照经营场所的条件进行许可。		
		是否落实《湖南省市场监督管理局、湖南省教育厅关于大力推进学校食堂标准化建设的通知》文件要求。		
		教育行政部门是否督促辖区内学校落实食品安全主体责任。		
		教育行政部门是否组织对辖区内的学校进行专项调研和培训。		
	食堂选址	是否远离污染源(2米内无暴露垃圾堆、污水池、粪坑、旱厕等)。		

调研项目	调研内容	是	否	问题描述
学校食堂	资格和健康管理培训	是否持有效许可证和营业执照且未超许可范围经营。		
		是否建立从业人员健康管理档案，从业人员持有效健康证明。		
		是否开展食品从业人员法律法规、食品安全知识、食品安全管理制度和岗位技能等培训，并掌握基本食品安全知识。		
		是否将食品安全和营养健康知识纳入健康教育教学内容。		
	信息公示	是否在醒目位置公示食品经营许可证、食品经营专项调研结果记录表(市场总局49号令记录表)。		
		是否公示主要食品原料及来源信息。		
		是否公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。		
	功能用房和设施设备	是否具备基本的功能用房或操作场所，包括食品初处理、烹饪、餐具清洗消毒、备餐、食品库房等，且设置在室内。		
		是否分别设有荤、素、水产品食品原料清洗池，以及清洁工具用具专用清洗池，不同类别清洗池保持1米以上安全距离或挡隔板，水池大小符合DB43/T2142要求。		
		冷藏冰箱(柜)是否满足加工制作需要，能确保生熟、荤素分开存放。		
		食品加工、贮存、陈列等设施设备是否运转正常，并保持清洁。		
		食品处理区是否配备带盖的餐厨废弃物存放容器，并有明显标识。		

调研项目	调研内容	是	否	问题描述
学校食堂	食品安全管理	是否建立以校长(园长)为第一责任人的食品安全责任制；按要求配备食品安全总监和食品安全员。		
		中小学、幼儿园是否实行校领导陪餐制，且有记录。		
		中小学校、幼儿园是否在校内设置小卖部、超市。		
		是否建立健全食品安全制度，制度内容是否符合现行法律法规要求，并落实到位。		
		是否制定食品安全事故应急处置预案，预案有可操作性。		
		是否明确各岗位从业人员的责任，食品加工制作中从业人员无违规操作行为。		
		是否按要求开展从业人员晨检工作，并有记录。		
		从业人员是否穿戴清洁的工作衣帽上岗，离岗是否脱换，备餐区从业人员工作服与其他操作区的工作服是否有明显区分；从业人员是否保持个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。		
	内外环境卫生	是否建立食品安全档案并按要求落实监管部门的整改意见。		
		是否定期清洁，保持室内外环境干净整洁。		
		是否有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施。		
		食品处理区墙裙是否达到DB43/T2142-2021要求(除食品库房外墙裙全部到顶)；室内无积水，具有足够的通风和排烟装置，定期清洁。		

调研项目		调研内容	是	否	问题描述
学校食堂	内外环境卫生	食品加工用水是否符合生活饮用水卫生标准，加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水是否通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的饮用水。			
		卫生间是否保持清洁、卫生，定期清理。			
	原料控制	是否有采购食品及原料、食品添加剂、食品相关产品的验收和进货台账。			
		采购的食品及原料是否均索取了产品的合格证明文件，保存相关凭证。			
		是否采购使用禁止生产经营或来源不明的食品原料和食品添加剂。			
		食品贮存区是否存在食品与非食品混放情形，是否存放有毒有害物质。			
		食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求；散装食品贮存容器是否为食品级容器。			
		是否对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。			
		一次性餐盒和筷子从有资质的单位进货并符合规定要求。			
	清洗消毒保洁	是否配备了能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。			
		餐用具清洗水池是否专用，标有明显标识，且满足清洗需要，使用的洗涤剂、消毒剂是否符合食品安全国家标准，包装标识齐全。			
		消毒人员是否掌握基本消毒知识。			
		保洁设施是否为专用，保洁设施内存放的餐饮具是否保持清洁。			

调研项目	调研内容	是	否	问题描述
学校食堂	加工过程控制	是否存在使用过期、变质食品原料。		
		原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具是否有明显区分标识、分开放置和使用；是否有防止食品交叉污染的措施，且有效。		
		各类水池是否有明显标识标明用途，是否分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。食品原料是否洗净后使用。禽蛋使用前是否清洁外壳。		
		盛放调味料的容器是否保持清洁，加盖存放。		
		加工制作食品是否做到烧熟煮透。		
	留样	无适当保存条件，存放时间超过2小时需再次利用的是否先确认未变质并再经过充分加热。		
		是否有专用留样设备，留样设备正常运转，按规定留样，并做好记录。		
		食品添加剂使用是否符合GB2760《食品添加剂使用标准》规定。		
	明厨亮灶	是否符合专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存的要求。		
		是否实施“明厨亮灶”工程。		
	餐厨垃圾处理	是否实现“互联网+明厨亮灶”，教育部门是否对其进行监督。		
		是否建立餐厨废弃物处置管理制度，将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。		
		是否与处置单位或个人签订合同，索取其经营资质证明文件复印件。		
	制止餐饮浪费	是否详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。		
		在餐厅醒目位置是否有防止食品浪费提示。		
		未发现经营过程中存在严重浪费。		

附件 2

岳阳市校园及周边餐饮店和食品店专项调研表

店铺名称：

地点：校内/校外

调研项目	调 研 内 容	是	否	备注
餐饮店	食品经营许可资质合法有效，经营场所、主体业态、经营项目与食品经营许可一致；亮证经营；张贴专项调研结果记录。			
	经营场所保持环境卫生和整洁，就餐场所保持通风，从事接触直接入口食品工作的从业人员持健康证明，落实健康管理制度要求，保持个人卫生。			
	采购的食品和食品原料落实进货查验和查验记录制度，保留采购票据；不采购野生动物制品和来源不明食品。			
	有必要的冷藏冷冻设施设备，消毒柜正常运行，原料、半成品、成品分开存放，有防鼠防蝇虫防尘等防护设施。			
	食品贮存分区分类分架，离地隔墙，保持场所通风，仓库内无“三无”食品和过期变质食品。			
	经营过程中存在严重食品浪费			
	落实《未成年人保护法》规定，不向未成年人出售酒类，在显著位置设置不向未成年人出售酒类的标志。			
食品店	食品经营许可（备案）资质合法有效，经营场所、主体业态、经营项目与食品经营许可一致；亮证经营；张贴专项调研结果记录。			
	中小学校、幼儿园校内小卖部、超市不宜售卖高盐、高糖、高脂食品。			
	经营场所保持环境卫生和整洁，经营场所保持通风，从事接触直接入口食品工作的从业人员持健康证明，落实健康管理制度要求，保持个人卫生。			
	有必要的冷藏冷冻设施设备，有防鼠防蝇虫防尘设施。食品与非食品分区销售。			
食品店	采购食品落实进货查验安全要求，保留采购票据；无“三无”食品和过期变质食品。			
	食品贮存分区分类分架，离地隔墙，保持场所通风。			
	落实《未成年人保护法》规定，不向未成年人出售酒类，在显著位置设置不向未成年人出售酒类的标志。			

附件3

岳阳市学校饮用水卫生安全专项调研表

学校名称:

地址:

法定代表人:

调研项目	调研内容	检查情况	备注
一般情况	学校供水类别	<input type="checkbox"/> 集中式供水 (<input type="radio"/> 市政供水 <input type="radio"/> 乡镇水厂供水 <input type="radio"/> 村级水站供水) <input type="checkbox"/> 自建设施集中式供水 <input type="checkbox"/> 二次供水 <input type="checkbox"/> 分散式供水 <input type="checkbox"/> 其他	
	学校饮水类别	<input type="checkbox"/> 开水 <input type="checkbox"/> 桶装水 <input type="checkbox"/> 现制现售水 <input type="checkbox"/> 分质供水 <input type="checkbox"/> 其它	
	为学生提供充足的符合标准的饮用水	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	供水单位依法取得卫生许可证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	建立健全饮用水卫生管理制度，配备专(兼)职饮用水卫生管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有专门的饮用水卫生管理档案	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	供水单位直接从事供、管水人员经卫生知识培训合格，取得“健康合格证明”后上岗	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
开水供应点	涉水产品、消毒产品有卫生许可批件或产品安全评价报告等索证资料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
桶装饮用水	开水贮水容器加盖上锁，定期清洗消毒并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有桶装水生产单位索证资料（生产许可证、工商营业执照）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有桶装水批次检验合格报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	定期对饮水设施进行清洗消毒并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

调研项目	调研内容	检查情况	备注
现制现售 饮用水	现制现售水质处理器是否有产品铭牌，标识内容是否与许可批件相一致	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	定期更换过滤、吸附材料并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有定期水质检测报告且合格	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	水质检测报告是否公示	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
管道分质 供水	定期更换过滤、吸附材料并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有专用制水间并上锁，有洗手和空气消毒设施、通风换气设施等相关设施设备	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有水质检测检验能力或委托检测合同，定期对水质检测并有水质检验合格报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二次供水	二次供水设备周围无污染物	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	二次供水储水设备有卫生安全防护设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	每6个月内对蓄水设施进行清洗消毒一次并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	每次清洗消毒后进行水质检测并有水质检验合格报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自建设施 供水	自备水水源卫生防护好，周围30米内没有污染源	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应有水质消毒设施，并运转正常	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	设施设备定期清洗消毒并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有定期原水和末梢水水质检测报告，并合格	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

注：供水单位是指二次供水、分质供水、自建设施集中式供水的学校。

附件4

2024年学校传染病防控专项调研表

检查学校：_____ 检查时间：_____ 是否常见病监测学校：_____

序号	调研要点	调研情况
1	卫生室或保健室设置符合要求：寄宿制学校设卫生室，非寄宿制学校视规模设卫生室或保健室。	
2	学校卫生室或医务室持有效执业许可证。	
3	卫生专业技术人员或保健教师配备符合要求：寄宿制或600名学生以上非寄宿制学校配备卫生专业技术人员，600名学生以下非寄宿制学校配备保健教师或卫生专业技术人员。	
4	成立以校长为第一责任人的学校传染病防治管理部门或机构。	
5	师生入校时测量体温，外来无关人员非必要不进入学校。	
6	有传染病预防控制的工作方案及传染病疫情应急处置预案（二案），有学校传染病疫情报告制度、晨午检制度、因病缺勤追踪登记制度、复课证明查验制度、健康管理制度、传染病防控健康教育制度、通风消毒制度、环境卫生检查制度和免疫预防接种查验制度等（九制）。	
7	组织开展春季常见传染病疫情防控应急演练。	
8	有专人负责疫情报告，按要求报告传染病或突发公共卫生事件并有记录。	
9	加强师生健康监测，有晨午（晚）检记录。	
10	有因病缺勤追踪记录。	
11	有复课证明查验记录。	
12	有新生入校入托免疫接种证查验资料。中小学校及幼儿园要提醒和督促学生按期接种和补种疫苗。	

序号	调研要点	调研情况
13	校园环境卫生清洁。保持教学区域、公共生活区域等场所日常通风换气和清洁消毒，并做好记录，定期对空调等通风系统清洗消毒并记录。	
14	将健康教育纳入年度教学计划。定期开展健康生活方式、营养、急慢性传染病、地方病防治宣传活动（每学期至少1次）。	
15	组织开展教职员传染病防控工作会议及培训。（培训内容包括常见传染病相关知识，消毒剂使用配比，呕吐物、排泄物等污染物的消毒处置等传染病防控知识。）	
16	针对春季高发传染病家校联动，发放家长告知书。	
17	每年按要求实施学生健康体检并且建立健康体检档案。	
18	储备2周以上的口罩、消毒用品、安全测温设备等常用防疫物资。物资在有效期内。	
检查发现的问题及整改要求：		